

IVG

La Torta Pasqualina, trentatre sfoglie di tradizione

di **Elisa e Stefano Pezzini**

14 Aprile 2017 - 8:52



“Liguria del gusto e quant’altro” è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa (alla scrittura) e Stefano (alle ricerche), per raccontare i gusti, i sapori, le ricette e i protagonisti della storia enogastronomica della Liguria. Una rubrica come ce ne sono tante, si potrà obiettare. Vero, ma diversa perché cercheremo di proporre non solo personaggi, locali e ricette di moda ma anche le particolarità, le curiosità, quello che, insomma, nutre non solo il corpo ma anche la mente con frammenti di passato, di cultura materiale, di sapori che si tramandano da generazioni. Pillole di gusto per palati ligustici.



L'indimenticato ed indimenticabile Silvio Torre, recentemente scomparso, voce dotta e sapiente della gastronomia ligure (e non solo) iniziò così, nel Grande libro della cucina ligure edito da De Ferrari e scritto assieme a Franco Accame e Virgilio Pronzati, il capitolo relativo al piatto tipico della Pasqua: "Povera torta pasqualina, principale simbolo gastronomico della più grande festività cristiana (la morte e la vittoria sulla morte è infatti evento immensamente più grande della semplice nascita) anch'essa colpita dal fluire sempre più irragionevole della nostra vita: la fretta sempre più ci condiziona, porta a tutto ridurre, semplificare. Prima vittima, appunto, la tradizione. E così che le sacramentali 33 sfoglie di questa classica torta, prescritte dalle cuciniere genovesi del bel tempo andato, sono gradatamente scemate a 20, 10, 8 e anche meno".

Un peccato, certamente, anche perché l'eccezionalità della torta pasqualina (oggi preparata, in maniera veloce, tutto l'anno) sta anche nella particolare maniera in cui le sfoglie vengono tirate. Le nostre nonne, per i più anziani anche le mamme, sistemavano, una alla volta, le sfoglie, le spennellavano d'olio (tranne quelle che dovevano contenere il ripieno) e facevano poi le buchette dove sistemare le uova, intere, che nel forno si sodavano e diventavano la vera sorpresa della torta. Le più legate alla tradizione sistemavano, appunto, 33 sfoglie. Del resto la torta pasqualina (di bietole o di carciofi a seconda dei gusti e delle zone) era la regina del pranzo pasquale. In molte famiglie, compresa la nostra, rimane la protagonista. Non vi daremo la ricetta, è facile trovarne in rete di ottime.

Dopo le parole di Silvio Torre, però, vogliamo chiudere con due riferimenti storici. "La razza dei genovesi è come quella dei pellerossa, si sta spegnendo poco a poco. È un peccato per il mondo, cui abbiamo regalato due cose grandi come l'America e la torta pasqualina", scriveva il giornalista Giovanni Ansaldo nel 1930. Ma la testimonianza più antica risale a un documento del 1500 di Ortensio Lando, che cita la pasqualina genovese

nel “Catalogo delli inventori delle cose che si mangiano et si bevano”, scrivendo: “A me piacque più che dell’orso il miele”.

Liguria del Gusto è la rubrica gastronomica di IVG, con uscite al lunedì e al venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#)